

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN
TECHNIQUE
DES
STATIONS
D'AVERTISSEMENTS
AGRICOLES

DLP 7-9-65 400670

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION DE LA STATION DE CHAMPAGNE (Tél. 47-22-87)

(AISNE, ARDENNES, AUBE, HAUTE-MARNE, MARNE, MEUSE)

Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, 5, place Paul-Jamot - REIMS.
C. C. P. : CHALONS-SUR-MARNE 2.802-15

ABONNEMENT ANNUEL
15 F

BULLETIN N°60 de SEPTEMBRE 1965

le 3 septembre 1965

ARBORICULTURE FRUITIERE

INFORMATIONS

Maladies de conservation des fruits

De nombreux champignons parasites sont susceptibles de provoquer des pertes importantes par pourriture au cours de la conservation au fruitier ou en chambre frigorifique, malgré l'aspect apparemment sain des fruits entreposés.

Ces champignons peuvent pénétrer par des blessures causées soit par des parasites, animaux (piqûres d'insectes) ou végétaux (tavelures, oïdium), soit encore par action physique ou physiologique.

Les traitements insecticides et fongicides habituels appliqués régulièrement, ainsi que l'élimination des fruits choqués au cours de la cueillette au moment du conditionnement, permettent de diminuer notablement les risques d'infection.

Les anfractuosités naturelles des fruits (lenticelles, stomates) servent aussi de points de pénétration pour d'autres champignons parasites qui peuvent ne se développer qu'au moment de la maturité. Le tri ne permet pas dans ce cas d'éliminer les fruits contaminés.

Si l'été a été humide, comme cette année, il peut être utile de prévoir des traitements de précueillette, de préférence à l'aide de fongicides organiques qui semblent donner les meilleurs résultats. Ce traitement peut être renouvelé dans la quinzaine qui précède la récolte, surtout si des précipitations abondantes ont lessivé les produits.

Tavelures du pommier et du poirier

Continuer la protection dans les vergers contaminés, en vue d'éviter la forme de conservation du parasite.

Les Contrôleurs chargés des
Avertissements agricoles,

l'Inspecteur de la Circonscription
phytosanitaire de REIMS,